

## DECIMA EDIZIONE

“Forme” è «sempre più in forma» e chiude con oltre 50 mila presenze in tre giorni

Dal 24 al 26 ottobre, in diverse località di Bergamo, si è tenuta la manifestazione dedicata al comparto lattiero caseario



**Bergamo** · 27/10/2025 alle 12:06

Ha chiuso con numeri eccezionali la decima edizione di Progetto Forme, la manifestazione dedicata alla valorizzazione del comparto lattiero caseario, che quest'anno ha coinvolto tutto il capoluogo in una tre giorni indimenticabile. Più di 50 mila persone hanno partecipato all'evento, che ha avuto luogo nel fine settimana dal 24 al 26 ottobre, in tre diverse location: Città Alta, Sentierone e Fiera di via Lunga.

## Un fine settimana ricco di sapori e convivialità

«Forme è sempre più in forma – commenta con una battuta **Francesco**

**Maroni**, presidente dell'associazione The Cheese Valleys – Le Tre Signorie -.

Siamo veramente soddisfatti per la mole di pubblico che ci ha seguito. Nel decennale abbiamo fatto ancora più sistema con 4 province (Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio) e le rispettive Camere di Commercio. Non ci resta che ringraziare le istituzioni e tutti coloro che hanno collaborato alla buona riuscita della manifestazione, dando l'appuntamento a Forme 2026».

Anche la sindaca di Bergamo, Elena Carnevali, conferma «il grande successo di Forme, che quest'anno si è svolta all'interno del più ampio palinsesto di Agricoltura e Diritto al Cibo, mettendo in evidenza le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio, senza dimenticare gli aspetti culturali e i valori legati alla sostenibilità». Presente agli appuntamenti di Forme anche Robi Amaddeo, consigliere provinciale delegato al Turismo, che sottolinea «l'importanza del progetto per la valorizzazione di tutto il territorio e l'apporto fondamentale dei giovani come capitale umano».

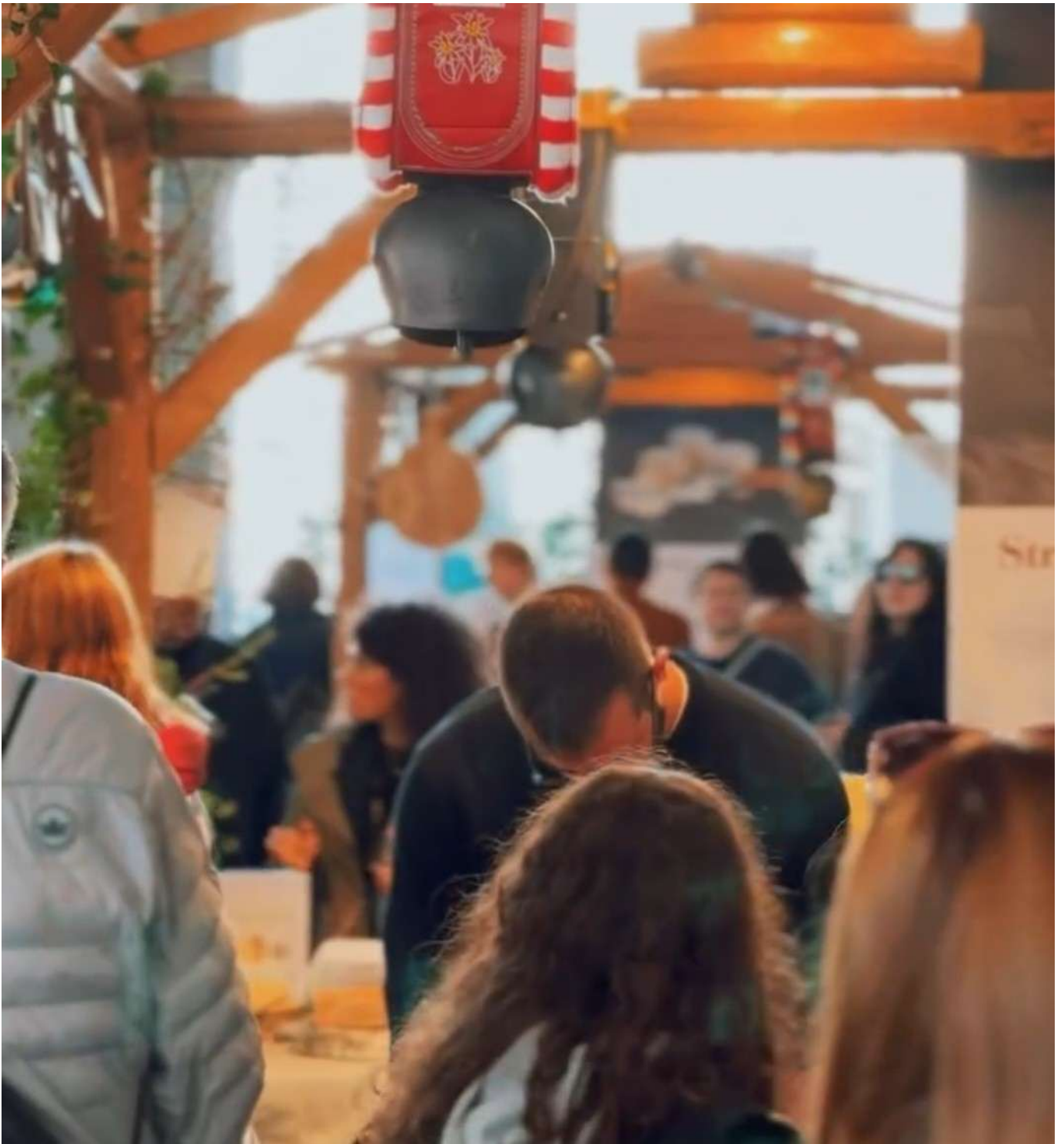














Dopo il plauso ricevuto dal ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, è arrivato a Bergamo in visita ufficiale anche l'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessandro Beduschi** «per toccare con mano una manifestazione unica che valorizza il nostro patrimonio caseario, dove Bergamo vanta il record di ben 9 Dop». Si è concluso dunque un fine settimana ricco di sapori e di convivialità con allestimenti che hanno coinvolto Piazza Vecchia, il

Circolino e il Sentierone dove è nato il nuovo Cheese Park insieme alle altre due città creative Unesco per la Gastronomia, Alba e Parma.

Ieri sera, domenica 26 ottobre, alla fiera di Bergamo, sempre all'interno di Progetto Forme, si è svolta anche la premiazione del concorso nazionale Italian Cheese Awards, che ha messo in mostra la migliore arte casearia, portando in finale due produzioni orobiche: il Branzi Ftb stagionato della Latteria sociale di [Branzi](#) e il gorgonzola Dop dolce del caseificio Arrigoni Battista di [Pagazzano](#).